

TAGLIATELLE MET ASPERGES, pancetta en mascarpone

Benodigheden:

Voor 4:

10 plakjes pancetta

1 bussel witte asperges

1 bussel groene asperges

1 bakje tuinkers (cresson)

20 gr dille (verse)

2 teentjes look

250 gr mascarpone

100 gr Parmezaan of gemalen kaas naar smaak

400 gr tagliatelle

50 gr pijnboompitten

2 el olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze:

Spoel 1 bussel witte asperges en 1 bussel groene asperges.

Snij het onderste stukje eraf.

Schil de witte asperges.

Zet 2 potten gezouten water op het vuur.

Doe de witte asperges in één van de potten en breng het water aan de kook.

Breng ondertussen ook het water in de andere pot aan de kook.

Kook de witte asperges 8 minuten. Hou wat van het kookvocht apart.

Blancheer de groene asperges 1 minuut in kokend water.

Giet de groene asperges af en koel af onder koud water.

Kook 400 gr tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Pel 2 teentjes knoflook en snij fijn

Doe wat olijfolie in een pan en fruit de knoflook aan. Haal de knoflook uit de pan.

Voeg 250 gram mascarpone toe.

Voeg een scheutje van het kookvocht van de asperges toe zodat je een smeùige saus krijgt.

Rooster 50 gram pijnboompitten.

Bak 10 plakjes pancetta of ontbijtspek krokant.

Spoel 20 gram dille en 1 bakje tuinkers en hak grof. Rasp 100 gram parmezaan.

Giet de tagliatelle af. Roer de mascarponesaus onder de tagliatelle.

Schik de asperges op een bord en serveer de tagliatelle erbij.

Werk af met verse dille, tuinkers, pijnboompitten en pancetta.

Serveer met de geraspte parmezaan.

